今後の手続きについては、国際予備審査報告の送付通知(様式PCT/

PCT

国際予備審査報告

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人

REC'D 27 OCT 2000

WIPO PCT

13.10.00

電話番号 03-3581-1101 内線 3488

特許庁審査官(権限のある職員)

内田 俊生

2937

4 N

の書類記号 PF-2623	IPEA/416)を参照すること。								
国際出願番号 PCT/JP00/03263	国際出願日 (日.月.年) 2	2. 05. 00	優先日 (日.月.年)	11.0	8. 99				
国際特許分類 (IPC) A23G 9/02,9/04									
出願人(氏名又は名称) 株式会社サンオーネスト									
国際予備審査機関が作成したこの国際予備審査報告を法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。 この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。 この国際予備審査報告には、附属書類、つまり補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関に対してした訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面も添付されている。									
(PCT規則70.16及びPCT実施細則第607号参照) この附属書類は、全部で ページである。									
3. この国際予備審査報告は、次の内容	3. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。								
I × 国際予備審査報告の基礎									
Ⅱ 優先権									
Ⅲ	Ⅲ								
IV	IV								
V 区 PCT35条(2)に規定す の文献及び説明									
VI									
VII 国際出願の不備	VII 国際出願の不備								
VⅢ □ 国際出願に対する意見									
国際予備審査の請求書を受理した日 国際予備審査報告を作成した日									

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

07.08.00

日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915

名称及びあて先



I.	I. 国際予備審査報告の基礎										
1. この国際予備審査報告は下記の出願書類に基づいて作成された。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に 応答するために提出された差し替え用紙は、この報告書において「出願時」とし、本報告書には添付しない。 PCT規則70.16,70.17)											
	×	✓ 出願時の国際出願書類									
		明細書 明細書 明細書	第 第 	ページ、 ページ、 ページ、 ページ、	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共	tに提出されたもの fの書簡と共に提出されたもの					
		請求の範囲 請求の範囲 請求の範囲 請求の範囲	第 第 第 	項、 項、 項、 項、 項、	出願時に提出されたもの PCT19条の規定に基づ 国際予備審査の請求書と共	÷					
		図面 図面 図面	第 第 	ページ/図、 ページ/図、 ページ/図、		に提出されたもの けの書簡と共に提出されたもの					
		明細書の配列	表の部分 第 表の部分 第 表の部分 第	ページ、 ページ、 ページ、 ページ、	出願時に提出されたもの 国際予備審査の請求書と共	に提出されたもの けの書簡と共に提出されたもの					
 2. 上記の出願書類の言語は、下記に示す場合を除くほか、この国際出願の言語である。											
			する判断の際に考慮しなけれ								

有

無

新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条 (PCT35条(2)) に定める見解、それを裏付ける 文献及び説明 見解 1. 新規性(N) 請求の範囲 有 請求の範囲 進歩性(IS) 請求の範囲 1 - 23 有 請求の範囲 無

請求の範囲

請求の範囲

2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

産業上の利用可能性 (IA)

文献 1 : JP, 11-137181, A (北海道) 25.5月.1999(25.05.99)

文献 2 : JP, 8-182468, A (江崎グリコ株式会社) 16.7月.1996 (16.07.96)

請求の範囲1-21

請求の範囲1-21に記載された発明は、国際調査報告で引用された文献1及び文 献2に対して進歩性を有する。

文献1には、豆乳入りアイスクリーム、文献2には、サツマイモ入りアイスクリームが記載されており、これらの文献に記載されたアイスクリームには、乳製品が含有されている。よって、これらの文献から、豆乳と芋類の両者を混合して乳製品を一切使用しないアイスクリームを製造することは、当業者といえばも導き出すことができ ない。また、豆乳と芋類を主成分としてアイスクリームを製造することで、乳製品及び化学的助剤を一切使用しないので、乳アレルギーの人でも食べることができ、さらには、豆乳を使用することによるアイスクリームの大豆臭さを芋類が解消するという 有利な効果を発揮する。

請求の<u>範囲22-23</u> 請求の範囲22-23に記載された発明は、国際調査報告で引用された文献1及び 文献2に対して進歩性を有する。

請求の範囲22-23のアイスクリーム類には、乳製品が入っているけれども、芋 類を使用することで、豆乳による大豆臭さを解消するという有利な効果を発揮する。